



Indische Naan-Pizza mit Paneer

dazu Karotten-Cashew-Salat



20-30min



4 Portionen

Wenn Naanbrot knusprig gebacken und mit Garam-Masala-Joghurt, Paprika- und Zwiebelstreifen sowie leckerem Paneer-Käse belegt daherkommt, gibt es kein Halten mehr – die Kombi ist einfach umwerfend gut! Dazu gibt es einen frischen Karottensalat mit Koriander und Cashews. Lasst es euch schmecken!

- 1 Knoblauchzehe
- 2 Becher Joghurt ²
- 1 Päckchen Garam-Masala-Gewürzmischung
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Packungen Paneer-Käse ²
- 2 Packungen Knoblauch-Koriander-Naan ^{1,2}
- 50g Cashewkerne ³
- 2 Karotten
- 10g Koriander

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 999kcal, Fett 55.5g,
Kohlenhydrate 85.9g, Eiweiß 35.2g



Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Joghurt** mit dem **Knoblauch**, der **½ der Gewürzmischung** und 1 Prise Salz verrühren.



Die **Cashews** während der letzten ca. 3Min. der Backzeit mit auf ein Backblech geben und im Ofen rösten, anschließend grob hacken.



Die **Limette** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Paneer** in ca. 1cm große Würfel schneiden, dann mit dem **Limettensaft**, 2EL Olivenöl und der **restlichen Gewürzmischung** vermengen.



Aus 3EL Olivenöl, 3EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren. Die **Karotten** ggf. schälen, mit einer Küchenreibe grob raspeln und mit den **Cashews** unter das **Dressing** mengen. Die aufbewahrten **Paprika-** und **Zwiebelstreifen** klein schneiden und ebenfalls untermengen.



Die **Naanbrote** auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und mit dem **Joghurt** bestreichen. Mit der **Paprika**, den **Zwiebeln** und dem **Paneer** belegen, aber etwas **Paprika** und **Zwiebeln** für den **Salat** aufbewahren. Die **Naan-Pizzen** 6-8Min. im Ofen backen. Je nach Ofen nach der Hälfte der Zeit die Bleche tauschen.



Den **Koriander** fein schneiden. Die **½ des Korianders** über die **Pizzen** streuen, den **restlichen Koriander** unter den **Salat** mischen. Die **Naan-Pizzen** nach Belieben mit 1 Prise Salz und Pfeffer bestreuen und mit dem **Salat** und den **Limettenspalten** servieren.